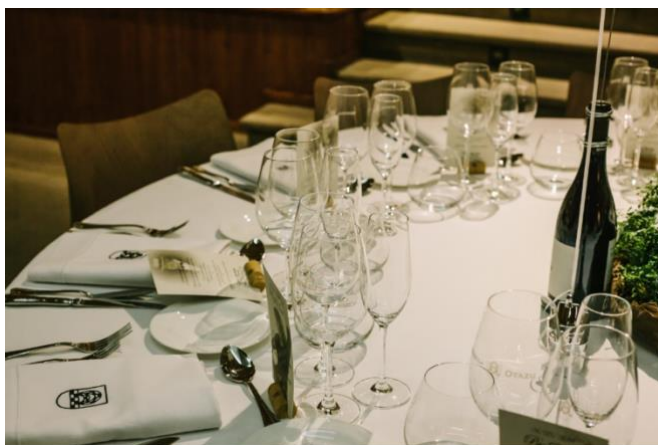


BODAS EN BODEGA OTAZU: UN 'SÍ QUIERO' CON SABOR A VINO, ARTE E HISTORIA

- *Bodega Otazu cuenta con el mejor escenario nupcial para celebrar enlaces matrimoniales entre viñedos. Un enclave con encanto que refleja la pasión y el amor por la tierra, la historia, el arte y el vino. El trato personalizado a los novios de la mano del equipo Bb Otazu y sus distintos escenarios, con personalidad propia, hacen de Bodega Otazu la localización perfecta para este tipo de eventos.*
- *Además, cada año se celebra el 'Otazu Weddings Day', una celebración a la que pueden asistir todas las parejas que deseen casarse el próximo año. Este evento consiste en la organización de una boda de principio a fin, se trata de una especie de showroom donde, además de recorrer todos los espacios del Señorío, los asistentes tienen la posibilidad de conocer la propuesta gastronómica y disfrutar de un desfile de moda nupcial.*
- *Su oferta gastronómica cuenta con el asesoramiento de Koldo Rodero, chef con una estrella Michelin, que incorpora todos los ingredientes necesarios para un evento tan especial. Perla de foie nacarada, canutillo de tomate relleno de steak tartar y la esfera de erizo y coco y cangrejo en e-tapas son algunas de las opciones que se pueden degustar.*

Otazu (Navarra), septiembre de 2021.- **Bodega Otazu** cuenta con el mejor escenario nupcial para celebrar el 'sí quiero' entre viñedos. Un enclave mágico que refleja la pasión y el amor por la tierra, la historia, el arte y el vino. Se trata de la bodega con D.O.P. Pago más al norte de España y ofrece un enclave idílico para las ceremonias más especiales. **La Bodega Navarra dispone**



de diferentes escenarios con personalidad propia, donde el encanto procede de un universo de piedra, vanguardia y cepas. Un singular emplazamiento envuelto de excepcionales obras de arte y que acompañado del cuidadoso y personalizado trato a los novios por parte del **equipo de Bb Otazu**, la división de eventos y bodas de la bodega, lo convierten en un entorno ideal para festejar el amor rodeado de amigos y familiares.

Bodega Otazu ofrece una variada oferta de espacios naturales: **para ceremonias civiles al aire libre envueltas entre árboles y viñedos**, cuenta con **El Camino**, un escenario donde el equipo de profesionales coloca sillas de estilo rústico para formar un pasillo hasta llegar al altar. **Para las ceremonias religiosas, la Iglesia de San Esteban de Otazu** se postula como la mejor opción, con un retablo plateresco del S. XVI y sus particulares jardines, es la elección perfecta para una boda de estilo tradicional. También, el Museo y zona de embotellado, localizados junto a la Catedral del Vino es una opción perfecta para las parejas amantes del campo y del vino.

Además, cada año se celebra el **'Otazu Weddings Day'** en el que se organiza una boda al completo con todos los servicios que ofrecen a las parejas que deseen casarse de cara al siguiente año. Se trata de una especie de *showroom* en el que, además de recorrer todos los espacios del Señorío y poder degustar las distintas propuestas gastronómicas, Bodega Otazu muestra también todos los servicios extras para que los novios solo tengan que preocuparse de disfrutar: fotógrafos y videógrafos con vistas aéreas, estilistas y maquilladores, decoraciones florales, servicios de autobuses, servicios de alquiler de coches antiguos y calesas y propuestas de alojamientos. Además, para finalizar la experiencia, se celebra un **desfile de moda nupcial** de la mano de la diseñadora **Isabel Zapardiez**.

Las hectáreas de Bodega Otazu no solo abarcan un patrimonio histórico impecable. Su oferta gastronómica para el gran día cuenta con el asesoramiento de **Koldo Rodero, chef con una estrella Michelin**, que incorpora todos los ingredientes necesarios para un evento tan especial. Entre sus exquisitos **aperitivos fríos** destacan: perla de foie nacarada, canutillo de tomate relleno de steak tartar y **la esfera de erizo y coco**. Entre sus **entrantes calientes** sorprende el cangrejo en e-tapas, fideuá crujiente con vieriras dashi y codium y los **mini buñuelos rellenos de changurro**.



Por su parte, el **menú principal** se puede degustar en el altar gastronómico con vistas a la sala de barricas. Así mismo es posible adaptar la oferta culinaria a celíacos y cualquier tipo de intolerancias. **Bogavante Otazu, pasta wonton, velouté de su coral y perlas de limón y la corona de setas de temporada, yema de corral y velo de oro** son algunos de los platos principales de los que se puede elegir entre ocho opciones. En

cuanto a segundos platos, Bodega Otazu ofrece una amplia oferta de carnes y pescados: **el lenguado del mar del norte y el cochinillo confitado con su piel crujiente y acidulce de tomate de árbol**.

Para finalizar esta experiencia gastronómica, Bodega Otazu ofrece una extensa carta de postre: **corona de mascarpone y frutos rojos con helado de yogur y frambuesa, dados de mango con helado cítrico y espuma de crème brûlée, coulant de chocolate Otazu Altar y ruibarbo helado de canela y limón** son las delicias que ponen a disposición de los invitados.

La carta de vinos nupciales, especialmente diseñada para la maridar con todos y cada uno de los platos, dispone de los exclusivos rosados **Otazu Rosé Tempranillo y Otazu Rosado Merlot**. Por otra parte, en cuanto a blancos, predomina **Pago de Otazu Chardonnay con Crianza**, fermentado en barrica de roble francés, y como tintos ofrecen **Otazu Premium Cuvée, un ensamblaje de Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo** con 12 meses de crianza en barricas de roble francés.

De esta forma, Bodega Otazu se consolida como la mejor opción con vistas a los viñedos y acceso a sus jardines, **donde naturaleza y arte se integran acompañados del exclusivo sabor gastronómico y el aroma a vino que invaden sus viñedos.**

Bodega Otazu: vino, arte, historia, naturaleza

Bodega Otazu es el viñedo con D.O.P Pago más al norte de España. Se encuentra ubicada a tan solo 8 kilómetros de Pamplona y está enmarcada entre la Sierra del Perdón y la Sierra del Sarbil, con el río Arga como delimitador natural.

Todos sus vinos están elaborados exclusivamente con las uvas procedentes de las 116 hectáreas de viñedo propio que rodean la bodega: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Pinot Noir, Chardonnay y Berués. Un viñedo certificado como Denominación de Origen Protegida Pago, la máxima categoría que puede obtenerse en España, lo que garantiza la selección y la personalidad inimitable de todos sus vinos.

Bodega Otazu Señorío de Otazu, s/n
31174 Otazu (Navarra)
T. 948 329 200
info@otazu.com
www.otazu.com

Rafa Ríos
T. 685 50 73 86
www.riosytoth.com